|  |
| --- |
| Nom EES  : Université Ibn Khaldoun de Tiaret  Département : NTAA |

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE**  **(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Aliments et bases de la technologie alimentaire/L2 SCIENCES ALIMENTAIRES |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **Nom et prénom de l'enseignant** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | hafidha.khadem@univ-tiaret.dz | Jour : | LUNIDI | heure | 13H30 à 16H30 |
| Tél de bureau | / | Jour : | / | heure | / |
| Tél secrétariat | / | Jour : | / | heure | / |
| Autre | personnel: 0542699969 | Bâtiment : | AMPHIC2 | Bureau : | PAV A2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TRAVAUX DIRIGES  (Réception des étudiants par semaine) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Noms et prénoms des enseignants | Bureau/  salle réception | Séance 1 | | Séance 2 | | Séance 3 | | Séance 4 | | Séance 5 | | Séance 6 | | Séance 7 | | Séance 8 | |
| jour | heure | jour | heure | jour | heure | jour | heure | jour | heure | jour | heure | jour | heure | jour | heure |
| Mokhtari S | Pavilion C | 1/02 | 03h | 8/02 | 03h | 15/02 | 03h | 22/02 | 03h | 01/03 | 03h | 08/03 | 03h | 15/03 | 03h | 22/03 | 03h |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TRAVAUX PRATIQUES  (Réception des étudiants par semaine) | | | | | | | |
| NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS | Bureau/salle réception | Séance 1 | | Séance 2 | | Séance 3 | |
| jour | heure | jour | heure | jour | heure |
| / | / | / | / | / | / | / | / |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | |
| Objectif | Initiation aux définitions de base de l’aliment et à la multitude des groupes alimentaires et des degrés et processus de transformation |
| Type Unité Enseignement | UEF |
| Contenu succinct | 1. Les groupes alimentaires  2. Caractères généraux des aliments  3. Introduction aux technologies de transformation et de production des aliments  4. Les opérations unitaires des procédés alimentaires  5. Effet de la transformation sur la qualité des aliments |
| Crédits de la matière | 4 |
| Coefficient de la matière | 2 |
| Pondération Participation | / |
| Pondération Assiduité | / |
| Calcul Moyenne C.C | Contrôle continu 40% et examen 60% |
| Compétences visées | A l’issu de cet enseignement l’étudiant sera capable de différencier les groupes alimentaires et d’en connaitre les caractéristiques ainsi que les base de leurs fabrication et de transformation de la matière première agricole. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| **PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation  (date Consult. copie) | Critères évaluation (2) |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation  (date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
|  |  |  |  |  |  |  |

* Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM
* Critères évaluation :A=Analyse, S=synthèse,AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

|  |  |
| --- | --- |
| **EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES** | |
| Adresses Plateformes | <https://moodle.univ-tiaret.dz/> |
| Noms Applications (Web, réseau local) | Web |
| Polycopiés | / |
| Matériels de laboratoires | / |
| Matériels de protection | / |
| Matériels de sorties sur le terrain | / |

|  |  |
| --- | --- |
| **LES ATTENTES** | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Les étudiants s'impliquent en posant et ou en répondant aux questions; ce qui rend la séance de cours plus dynamique et me permet aussi de garder les étudiants plus captifs et attentifs |
| Attentes de l’enseignant | Fournir l’effort nécessaire pour faciliter la compréhension. Revenir au début de chaque séance au cours déjà réalisés pour le réviser et   valider les apprentissages escomptés |

|  |  |
| --- | --- |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | * Benjamin K. Simpson & collaborators: Food biochemistry and food processing. Wiley- Blackwell. 2012. * - Arnold Bender : Food processing and nutrition. Academic press. 1978 * Monique, Z., & Souad, C. (2013). Flores protectrices pour la conservation des aliments. Editions Quae. * Oudot, C. (1999). La transformation des aliments. Casteilla |
| Articles | * Renard, C. M. (2022). Transformation des aliments: comment se sont développés procédés et produits. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 57(3), 169-181. * Matser, A. M., Krebbers, B., van den Berg, R. W., & Bartels, P. V. (2004). Advantages of high pressure sterilisation on quality of food products. Trends in Food Science & Technology, 15(2), 79-85 |
| Polycopiés | / |
| Sites Web | / |

**Cachet humide du département**

